



Servicio de Alimentación

Manual para la Operatividad del Comité de Alimentación



Con Educación, ¡Fuerte, Coahuila **es!**

"Este Programa es Público, ajeno a cualquier partido político, queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el Programa"



I.- BASE NORMATIVA

El presente Manual es una guía para la correcta operación de los Comités del Servicio de Alimentación, de las Escuelas de Tiempo Completo, teniendo como base normativa las siguientes Leyes y Acuerdos, Federales y Estatales:

Constitución Política Mexicana.- Artículo 3° Constitucional: y demás relativos.

Ley General de Educación: Artículos 7°, 24 bis, 33 y demás relativos.

Ley de Protección Civil para el Estado de Coahuila de Zaragoza (vigente).

Ley General de Salud: Artículos 112,113, 115 y demás relativos.

Lineamientos Generales para el Expendio y Distribución de Alimentos y Bebidas Preparadas y Procesadas en las Escuelas del Sistema Educativo Nacional (DOF 16 mayo de 2014).

Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios (NOM-251-SSA1-2009)

Servicios Básicos de Salud, Promoción y Educación para la Salud en Materia Alimentaria. Criterios para Brindar Orientación. (NOM-043-SSA2-2012)

Relativa Medicamentos, Material de Curación y Personal que presta Primeros Auxilios en los Centro de Trabajo (NOM-020-STPS)

Reglas de Operación del Programa Escuelas de Tiempo Completo (Acuerdo 13/10/2017)

“Este Programa es Público, ajeno a cualquier partido político, queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el Programa”



II.- ORGANIZACIÓN DE LAS ESCUELAS DE TIEMPO COMPLETO PARA LA OPERACIÓN DE LOS COMEDORES

INTEGRANTES:

Las escuelas con Servicio de Alimentación, deberán tener integrado el Comité del Servicio de Alimentación, la cantidad de integrantes deberá ser en proporción a la cantidad de alumnos que reciban el beneficio del consumo de alimentos, así mismo deberán estar coordinados por una persona quien será la encargada de vigilar que se lleve a cabo la correcta operación de los comedores, así como de reportar las incidencias presentadas al director del plantel, al Comité de Establecimiento de Consumo Escolar y a la Coordinación Estatal del Servicio de Alimentación.

APOYO ECONÓMICO:

La coordinadora de alimentación y las personas que integren el comité, recibirán la cantidad de \$3,800.00 (tres mil ochocientos pesos 00/100 m.n.) como apoyo económico durante 10 meses de cada ciclo escolar, mismos que se harán llegar a través del supervisor escolar, previa firma del formato correspondiente. Las fechas de entrega del apoyo económico varían de acuerdo a la disponibilidad del recurso.

III.- OPERATIVIDAD DE LOS COMEDORES

ESPACIOS DESTINADOS A LA COCINA, COMEDOR Y ALMACÉN:

Los espacios destinados para la preparación, consumo y almacenamiento de los insumos deberán ser acondicionados, habilitados o rehabilitados según se requiera, con el recurso de Fortalecimiento a la Autonomía de la Gestión Escolar entregado al director del plantel de acuerdo al manual de la aplicación del recurso vigente, propiciando ambientes saludables y seguros.

ESPACIOS:

- Mantener las instalaciones limpias y desinfectadas
- Contar con la ventilación adecuada, evitando la entrada de polvo
- Contar con energía eléctrica y abastecimiento de agua potable (purificador, cisterna, pipa, fregadero, garrafón, etc.)
- Realizar fumigaciones
- Realizar periódicamente limpieza, desinfección y revisión de cisternas o almacenes de agua

“Este Programa es Público, ajeno a cualquier partido político, queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el Programa”



- Instalar tanques de gas, fuera de las área de cocina, comedor y/o almacén
- Colocar señalamientos preventivos y de seguridad, así como de extintores, remarcando las áreas de peligro y puntos de reunión
- Tener a la mano el directorio de emergencias o manuales de seguridad escolar para actuar en caso de alguna contingencia

RECEPCIÓN DE INSUMOS:

La coordinadora del comité de alimentación será la responsable de recibir los insumos que entrega semanalmente el proveedor, por lo cual deberá tener en consideración lo siguiente:

- Cotejar los insumos entregados con el acuse
- Realizar las anotaciones pertinentes sobre cualquier incidencia presentada en la entrega
- Rechazar insumos en mal estado (carne olorosa, verdosa o con mal olor; latas golpeadas, bolsas abiertas o verduras en estado de descomposición)
- Verificar fechas de caducidad de los productos y no aceptarlos en caso de estar caducados.

ALMACENAMIENTO DE INSUMOS:

- Limpiar y desinfectar el lugar de almacenaje
- Almacenar por separado los alimentos de los detergentes y agentes limpiadores
- Limpiar y desinfectar las latas y bolsas que contengan los insumos antes guardarlos y antes de consumirse
- Guardar los insumos de acuerdo a la fecha más próxima de caducidad al frente, permitiendo que haya ventilación en el lugar
- Eliminar los insumos en mal estado o caducados
- Colocar los alimentos y bebidas en mesas, tarimas, anaqueles o entrepaños

HIGIENE PERSONAL

Las (os) integrantes del comité deberán observar las siguientes normas de salud e higiene personal:

- Solicitar a la persona con secreción nasal, diarrea, vómito, fiebre o lesiones corporales, retirarse del área de preparación de alimentos para evitar una contaminación cruzada

“Este Programa es Público, ajeno a cualquier partido político, queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el Programa”



- Portar ropa o artículos de protección personal como lo es mandiles, cofias, cubre bocas, zapato cerrado y antiderrapante, guantes o manos limpias, con uñas cortas, sin esmalte y sin portar joyería
- Llevar el cabello recogido y protegido con una malla,
- Prohibir a la hora de preparación o al servir los alimentos, el fumar, comer, beber, escupir o mascar

EQUIPO Y UTENCILIOS:

El equipo eléctrico (licuadora, horno de microondas, refrigeradores, congeladores, etc.) deberán estar colocados en un lugar accesible para su monitoreo.

Los sartenes, ollas, platos, vasos y demás utensilios de cocina deberán estar limpios, desinfectados, secos y cubiertos

MANIPULACIÓN Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS:

- Tener el área limpia y desinfectada
- Lavar y desinfectar manos
- Lavar y desinfectar utensilios (pieza por pieza con agua, detergente y cloro)
- Clasificar insumos (limpios y desinfectados)
- Utilizar jergas y trapos exclusivos para: superficies (mesas de preparación y consumo de alimentos), y para secado de utensilios y electrodomésticos
- Separación de basura orgánica e inorgánica
- Manejo de residuos, evitando su acumulación
- Evitar la contaminación cruzada

OBSERVACIONES DURANTE LA INGESTA DE ALIMENTOS:

Los alumnos deberán:

- Lavarse las manos antes y después de comer
- Entrar y salir ordenadamente del comedor
- Ocupar su sitio dentro del comedor
- Pedir por favor los alimentos
- Usar cuchara, tenedor y cuchillo correctamente
- Beber y comer pausadamente
- Usar servilleta
- Comer todo lo que se sirve
- No tirar comida fuera del plato

“Este Programa es Público, ajeno a cualquier partido político, queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el Programa”



- Levantarse cuando corresponde
- Mantener el orden al servirse los alimentos, respetando las indicaciones que se les den
- Dar información sobre el consumo de alimentos y bebidas, por encima de los gustos y caprichos
- Evitar que se levanten durante la comida, a menos que sea urgente

ACCIONES DURANTE LA INGESTA:

El director del plantel educativo y la Coordinadora del Servicio de Alimentación con el fin de prevenir y controlar el sobrepeso, la obesidad y enfermedades atribuibles a una mala alimentación, en la comunidad escolar, pondrán particular énfasis en:

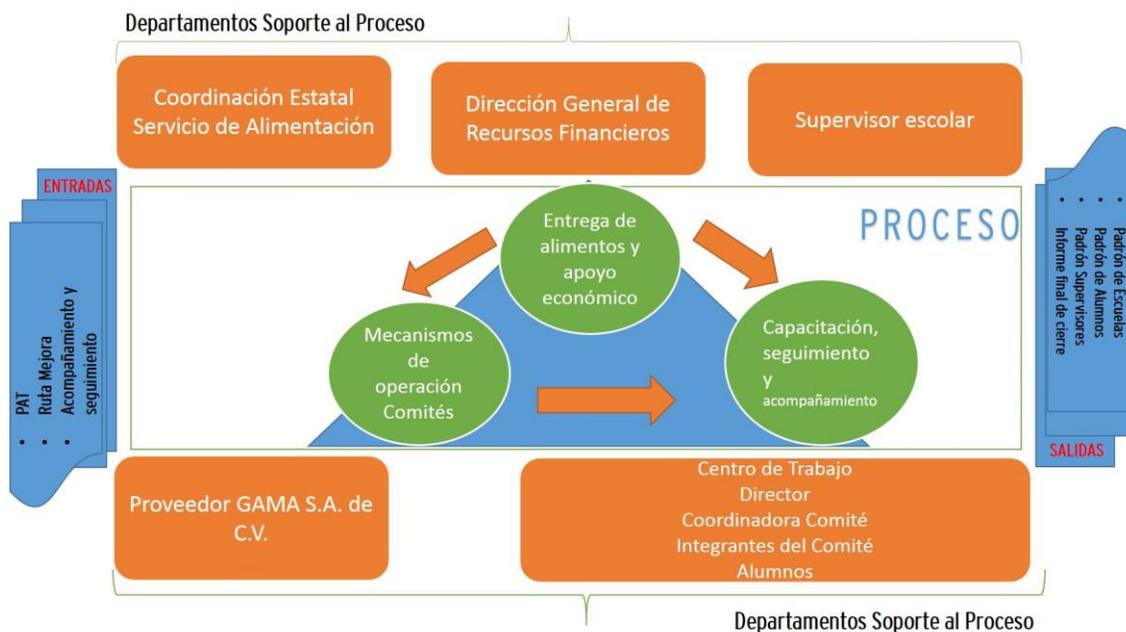
DIFUSIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS SALUDABLES:

1. El consumo de los tres grupos de alimentos del Plato del Bien Comer:
 - a) Verduras y frutas
 - b) Cereales
 - c) Leguminosas y alimentos de origen animal
2. Alimentos que no impliquen riesgo en la salud de los estudiantes, (Llevar un control en la recepción y preparación de insumos)
3. Alimentos variados (Apoyarse en los recetarios del PETC y el de Recetas para la escuela y hogar)
4. Porción de alimento suficiente (informar sobre la cantidad requerida en la dieta)
5. Promover el consumo de agua natural o de frutas naturales (máxima dos veces por semana)
6. Promover la activación física diaria por lo menos 30 minutos al día
7. Orientar sobre cómo mantener un peso saludable y acudir periódicamente a revisión médica
8. Prohibir el consumo de alimentos ricos en azúcar simple, harinas refinadas, grasas y altos niveles de sodio

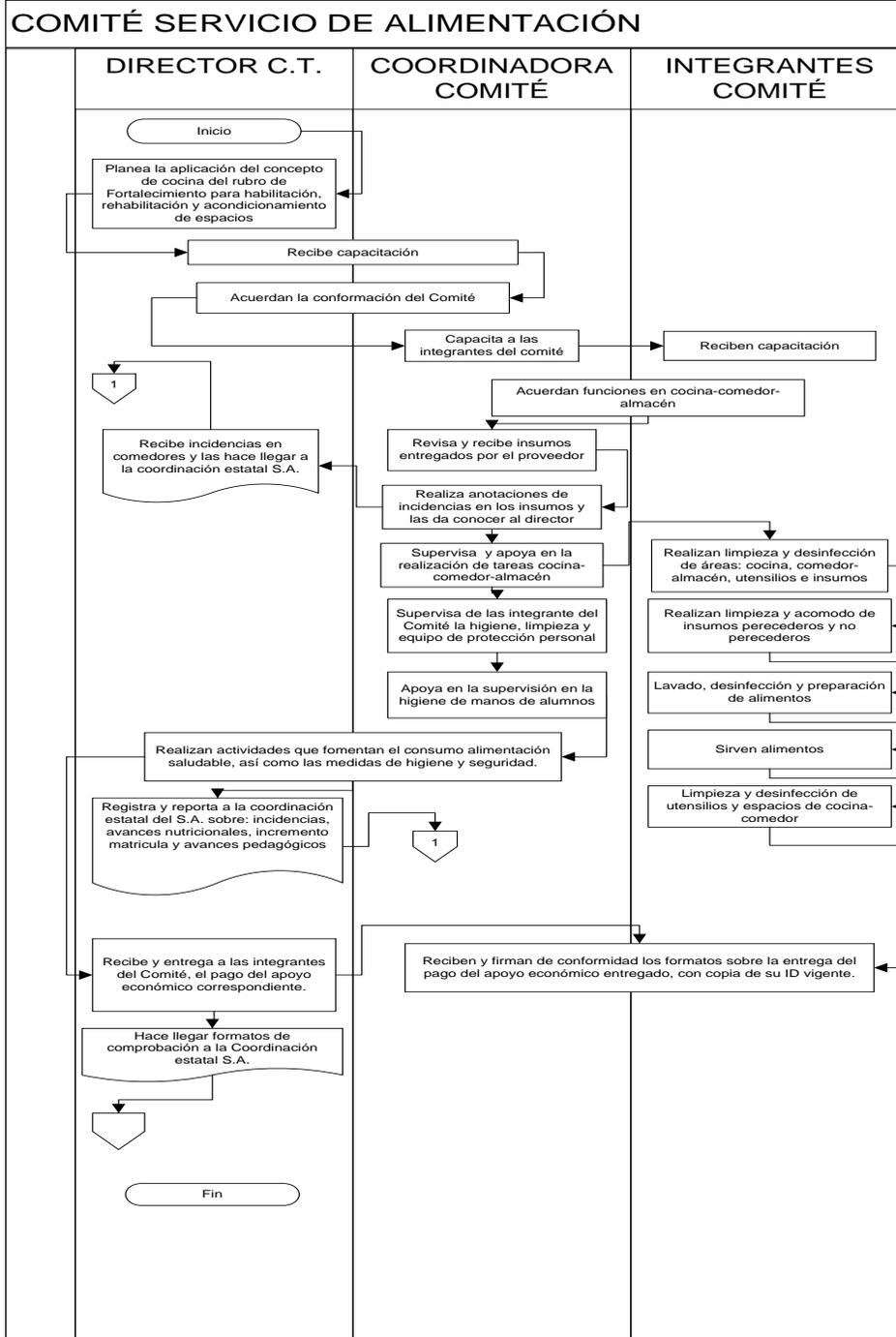
“Este Programa es Público, ajeno a cualquier partido político, queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el Programa”



DIAGRAMA DE INTERACCIÓN DEL PROCESO



“Este Programa es Público, ajeno a cualquier partido político, queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el Programa”



“Este Programa es Público, ajeno a cualquier partido político, queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el Programa”

